

**Welt
der
FRAU**
extra

BACKEN

im Frühling



Ausgabe Nr. 1/2003
Deutschland € 1,95
Österreich € 2,18
Schweiz sfr 3,80

**Zum Verlieben:
Erdbeer-
Schachbrett-
Torte**



Luxemburg € 2,18 • Belgien € 2,10 • Italien € 2,53 • Frankreich € 2,29

Festlich genießen:
Erdbeertorten



Schön geschichtet: Kiwitorte



Raffiniert: Himbeersahne-Röllchen

- Schnelles Tortenglück
- Kuchen-Klassiker
- Petits Fours

Extra-Thema:
Ostern
international



Aus der Backschule:
Biskuitrollen



Inhalt

Titelfoto: www.ord-gronau.de

Wenn Erdbeeren und Rhabarber Hochsaison haben, gibt's ein Fest für die Sinne. Das Duo ist vor allem als Torte oder Kuchen ungemein verführerisch und krönt so manch festliche Kaffeetafel. Köstliches Beispiel: Die Erdbeer-Sahnetorte **Seite 4-9**



Wir zeigen Ihnen traditionelles Ostergebäck aus anderen Ländern: Plundertaschen, Spinattorte und mehr auf **Seite 10-13**

Das sind die Gewinner aus „Backen für Weihnachten“ 04/2002

Je 1 WMF-Teigroller haben gewonnen:

Elfriede Dornheim/Elmshorn, Regina Müller/Singen, Christa Müller/Ingolstadt, Nicole Ostermeyer/Koblenz, Renate Thedens/Kaarst

Je 1 Rösle Schüssel Set haben gewonnen:

Birgit Adolf/Waghäusel, Getrud Goller/St. Johann, Ilse Rotter/Berlin, Jana Salzwedel/Graal-Müritz

Herzlichen Glückwunsch allen Gewinnern!

Lieblingstorten mit Erdbeeren und Rhabarber

S. 4-9

Erdbeer-Schicht-Torte	S. 6
Rhabarber-Eierlikör-Torte	S. 6
Erdbeer-Schachbrett-Torte	S. 6
Erdbeer-Rhabarber-Blechkuchen	S. 7
Erdbeer-Sekt-Torte	S. 7
Gestürzte Erdbeersahne-Torte	S. 8
Vanille-Erdbeer-Törtchen	S. 9
Rhabarber-Wähe mit Eieguss	S. 9

Internationales zu Ostern

S. 10-13

Oster-Schokokuchen	S. 10
Osterzopf	S. 11
Osterlämmchen	S. 11
Gefüllte Plundertaschen	S. 12
Rüblitorte	S. 13
Torta pasqualina (Spinattorte)	S. 13

„Tierisches“ für Kinder

S. 14-15

Gefüllte Schnecken	S. 14
Kokosküken	S. 14
Quark-Mäuschen	S. 15
Schweinchen- und Marienkäfer-Muffins	S. 15

Schichttorten vom Feinsten

S. 16-19

Kiwitorte mit Weincreme	S. 16
Himbeer-Mango-Waffeltorte	S. 17
Kaffee-Kastenkuchen	S. 18
Zitronen-Baumkuchen mit Schwips	S. 18
Oblatentorte mit Sektkreme-Füllung	S. 19

Impressum



erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag
Verleger: Dr. G. J. Rose
Redaktion: Sonnenverlag GmbH
 Redaktion Rezepte mit Pfiff
 Ludwig-Wilhelm-Str. 15 a
 76530 Baden-Baden
 Postfach 10 03 13 - 76484 Baden-Baden
 Telefon: (07221) 35 01-484
 Telefax: (07221) 39 09 55
 rezeptempiff@klambt.de

Chefredakteurin: Liliane El Omari
Redaktions- und Produktionsleitung:
 Jutta Quirin (Dipl. oec. troph.)
Redaktion: Sabine von Kienlin
**Redaktionelle Mitarbeit
 und Leserservice:** Ingrid Straßer
Schlussredaktion: Rita Kopf
Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.),
 Nicole Podrouzek
**Verantwortlich für den
 redaktionellen Inhalt:**
 Liliane El Omari
 Für unaufgefordert eingesandte Manus-
 kripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2003
Verlag:
 Sonnenverlag GmbH
 Postfach 10 03 13 - 76484 Baden-Baden
 Telefon: (07221) 35 01-0
 Telefax: (07221) 35 01-133
Geschäftsführung:
 Anton Kleiner, Lars J. Rose
Stellv. Verlagsleiterin: Nicole Oefler
Vertrieb und Anzeigen:
 Klambt-Verlag GmbH & Cie
 Postfach 15 45 - 67325 Speyer,
 Telefon: (06232) 310-0

Vertriebsleiter: Otto Lepschy
Anzeigenleiter: Walter Karl Eder
Anzeigenverkaufsleitung: Brigitte Butz
Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller
 (verantwortlich für den Anzeigenteil)
 Anzeigenpreisliste Nr. 17 vom
 1. Januar 2003
Anzeigenreproduktion:
 Klambt-Druck GmbH, Speyer
Abo-Service:
 Telefon: 08 00 71 83 860 (geführt frei)
 Telefax: (06232) 31 02 12
 Grenzüberschreitende Lieferungen sind
 nur mit Zustimmung des

Verlages gestattet.
Druck: Broschek-Druck, Lübeck
**Im Sonnenverlag erscheinen
 die periodischen Zeitschriften:**
 FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU
 LEA • PRIMA • LEA FRISUREN • WELT
 DER FRAU FRISUREN • EINFACH
 KÖSTLICH BACKEN • REZEPTE MIT PFIFF
 BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART
 OMAS HERZHAFT KÜCHE • DIE
 SCHÖNSTEN TORTEN • UNSER HUND
 MEINE KATZE • STARS UND MELODIEN
 RÄTSEL MIT PFIFF • RÄTSELSPASS
 und Sonderhefte

Backschule: Tolle Biskuitrollen S. 20-23

Kokosrolle	S. 22
Schokorolle mit Tiramisu-Füllung	S. 22
Herzhafte Biskuitrolle mit Käsefüllung	S. 22
Himbeerrolle	S. 22

Tipps, Infos & mehr S. 24-25

Trendtorten mit „Schwips“ S. 26-29

Pfefferminztorte	S. 26
Aprikosen-Joghurttorte	S. 27
Eierlikörtorte	S. 28
Himbeerherz	S. 29

Herzhaftes Frühlingsgebäck S. 30-31

Bagels mit zweierlei Füllung	S. 30
Kräuterschnecken	S. 31
Kräuter-Frühlingsbrot	S. 31

Schnelles Backvergnügen S. 32-35

Zitronen-Blechkuchen	S. 34
Kirschkuchen mit Haferkrokant	S. 34
Pfirsich-Kuppel	S. 34
Mandarinen-Gugelhupf	S. 35
Blätterteig-Karamellkuchen	S. 35

Kleine Törtchen, große Vielfalt S. 36-39

Himbeersahne-Röllchen	S. 36
Schnelle Ananastörtchen	S. 37
Aprikosentörtchen	S. 37
Schwarzwälder Eclairs	S. 38
Hippenkörbchen	S. 38
Himbeer-Marzipanschnitten	S. 39

Süßes für Diabetiker S. 40-41

Joghurt-Zitronenkuchen	S. 40
Erdbeer-Nusstorte	S. 40
Himbeer-Schoko-Torte	S. 41
Rhabarber-Mandelkuchen	S. 41

Feine Petits Fours S. 42-43

Himbeer-Petits-Fours	S. 42
Rum-Marzipan-Petits-Fours	S. 42
Orangen-Petits-Fours	S. 43

Kuchenklassiker S. 44-47

Rheinischer Apfelkuchen	S. 45
Käse-Streuselkuchen	S. 45
Butterkuchen vom Blech	S. 46
Gesundheitskuchen	S. 46
Margaretenkuchen	S. 47



Ganz im Trend liegen Sie mit unseren Modetorten, z. B. der Pfefferminztorte (o.) und dem Himbeerherz (r.). Ihr Geheimnis: Feiner Likör in der Füllung **Seite 26-29**

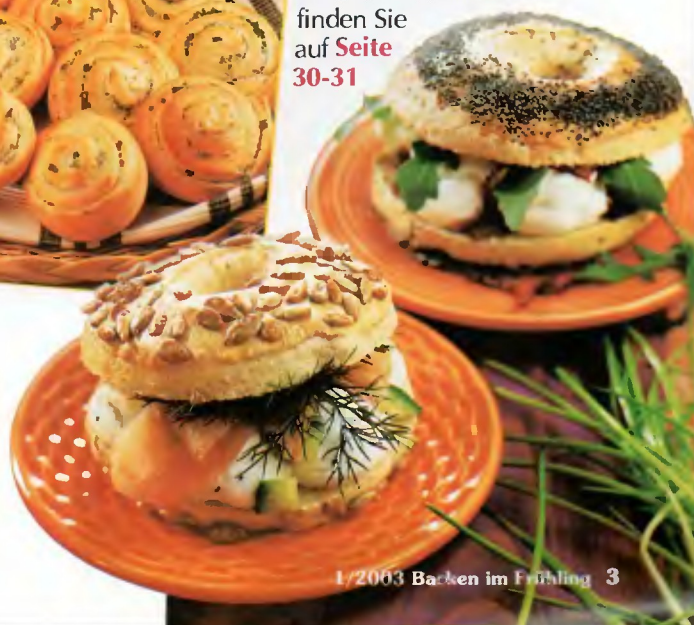


In der Backschule präsentieren wir mit der Biskuitrolle einen luftigen Klassiker. Gleich vier tolle „Rollenangebote“ erwarten Sie auf **Seite 20-23**

Kleine Tierfreunde lieben z. B. die süßen Marienkäfer- und Schweinchen-Muffins. Gut, dass es hier noch mehr „Tierisches“ gibt... **Seite 14-15**



Bagels, die kultigen Brötchen aus den USA, sind auch hier der Hit. Weitere herzhafte Backideen finden Sie auf **Seite 30-31**



„Backen im Sommer“ erscheint am 18.06.2003



Erdbeer-

Schachbrett-Torte

Die Erdbeer-Hochsaison ist alljährlich ein Fest für Genießer – pur sind die süßen Früchtchen schon köstlich, aber als Torte sind sie einfach zum Verlieben. Die perfekte Ergänzung ist Rhabarber, der auch als „süßes Solo“ Sie und Ihre Gäste glücklich macht. Zur Hochzeit, zum Muttertag oder „einfach nur so“ gibt’s deshalb:

Lieblingstorten mit Erdbeeren und Rhabarber



**Rhabarber-
Eierlikör-Torte**

Zwei feine Hingucker: Die Rhabarber-Eierlikör-Torte (o.) hat gleich drei tolle Schichten zu bieten – mürber Schokoboden, Eierlikör-Pudding und fruchtigen Rhabarber. Das „Tüpfelchen auf dem i“ auf und in der Erdbeer-Schicht-Torte (u.) sind knusprige Bananenchips



**Erdbeer-
Schicht-Torte**

Die Rezepte finden Sie auf Seite 6



Erdbeer-Schicht-Torte

- Zubereitungszeit ca. 50 Min.
- Kühlzeit ca. 4 Std.
- Backzeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

300 g Mehl
175 g Haselnusskerne, gemahlen
4 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver, 100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei, 1 Eigelb, 200 g Butter

Füllung:

1/2 l Sahne, 50 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

50 ml Johannisbeersaft

Außerdem:

80 g Bananenchips

500 g Erdbeeren, in Scheiben

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig vierteln und zu Kreisen (à 26 cm Ø) ausrollen. Böden auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C jeweils ca. 15 Min. backen (im Umluftbackofen können alle Bleche auf einmal eingeschoben werden). Einen Boden noch warm in 8 Stücke schneiden, alles ca. 30 Min. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen Sahne steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Saft erhitzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im Saft auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Schlagsahne heben.

4. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 3/4 davon auf die Böden spritzen.

5. Bananenchips grob hacken und mit den Erdbeeren auf der Schlagsahne verteilen. Teigböden vorsichtig aufeinander setzen.

6. Torte dünn mit Schlagsahne bestreichen. Restl. Schlagsahne in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Torte spritzen. Teigstückchen leicht schräg darauf legen. Dann ca. 3 Std. fest werden lassen. Nach Wunsch mit Erdbeerscheiben, Bananenchips, Puderzucker und Melisse garnieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Lieblingstorten mit Erdbeeren und Rhabarber



Rhabarber-Eierlikör-Torte

- Zubereitungszeit ca. 55 Min.
- Kühlzeit ca. 3 1/4 Std.
- Backzeit ca. 25 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

250 g Vollkornmehl

3 EL Kakaopulver

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker, 1 Prise Salz

1 Ei, 125 g Butter

Belag:

300 ml Eierlikör

1 Pck. Vanillepuddingpulver

2 EL Milch

750 g Rhabarber, 300 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

Außerdem:

Fett für die Form

1/4 l Sahne, steif geschlagen

50 g Schokolade, grob geraspelt

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen Eierlikör erhitzen. Puddingpulver mit der Milch anrühren und unter den Eierlikör rühren, einmal aufkochen lassen. Boden mit einem Tortenring umschließen, Pudding darauf verteilen und ca. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker ca. 5 Min. weich kochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im Rhabarber auflösen. Rhabarbermasse auf der Puddingcreme verteilen und ca. 2 Std. fest werden lassen.

5. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte mit Sahnetupfen und Schokoladenraspel garnieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.



Erdbeer-Schachbrett-Torte

- Zubereitungszeit ca. 50 Min.
- Warte-/Kühlzeit ca. 4 Std.
- Backzeit ca. 45 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

300 g Mehl, 50 g Zucker

200 g Butter, 100 g Kokosraspel

100 ml Wasser

Weißer Füllung:

250 g Dickmilch

200 g Naturjoghurt (3,5 %)

80 g Zucker

5 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Sahne, steif geschlagen

Rote Füllung:

250 g Dickmilch

200 g Naturjoghurt (3,5 %)

80 g Zucker

5 Blatt rote Gelatine

1/8 l Sahne, steif geschlagen

100 g Erdbeerkonfitüre

Dekoration:

1/4 l Sahne, 2 EL Vanillezucker

250 g Erdbeeren, in Scheiben

40 g Pistazien, gehackt

Außerdem:

3 EL Milch

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Dann in drei Portionen teilen und zu Kreisen (26 cm Ø) ausrollen. Böden mit der Milch bestreichen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

3. Teigböden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C jeweils ca. 15 Min. backen (im Umluftbackofen können alle Bleche auf einmal eingeschoben werden). Dann auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen.

4. Für die weiße Füllung Dickmilch, Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Dickmilch-Joghurt-Masse rühren. Schlagsahne unterheben.



5. Die rote Füllung wie die weiße zubereiten, zum Schluss jedoch noch die Konfitüre unterheben.

6. Füllungen getrennt in Spritzbeutel füllen, abwechselnd kreisförmig in ca. 2 cm dicken Streifen auf 2 Böden spritzen. Beide Böden vorsichtig aufeinander setzen, den letzten Boden darauf legen. Torte ca. 3 Std. kühl stellen.

7. Für die Dekoration Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Torte damit rundum dünn bestreichen, restl. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenoberfläche damit garnieren. Erdbeerscheiben an den Tortenrand drücken und die Tortenoberfläche damit garnieren. Mit Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Back-Tipp

Wer mag, garniert die Torte noch mit 80 g gerösteten Kokosraspel.



Erdbeer-Sekt-Torte

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 30 Min.
Kühlzeit ca. 4 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

120 g Butter, 100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale, 3 Eier, 150 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Rote Creme:

250 g Erdbeeren, 70 g Zucker
100 ml Sekt
7 Blatt weiße Gelatine
400 g Sahne, steif geschlagen

Helle Creme:

100 ml Sekt, 7 Blatt weiße Gelatine
3 Pck. Vanillezucker
250 g Erdbeeren, fein gewürfelt
400 g Sahne, steif geschlagen

Dekoration:

200 g Sahne, 2 EL Sahnesteif
25 g Vollmilchschokolade, fein geraspelt, 1 TL Kakaopulver
50 g Erdbeeren, klein geschnitten
25 g weiße Schokolade, fein geraspelt

Außerdem:

50 g Erdbeerkonfitüre

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen.

2. Teigboden aus der Form lösen und ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Quer halbieren, Böden jeweils mit Konfitüre bestreichen, aufeinander legen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring umschließen.

3. Für die rote Creme Erdbeeren mit Zucker pürieren. Sekt erhitzen. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Sekt auflösen und mit dem Erdbeermark verrühren. Schlagsahne unterziehen.

4. Für die helle Creme Sekt erhitzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und darin auflösen. Vanillezucker und Erdbeeren unterrühren. Mischung etwas abkühlen lassen und dann die Schlagsahne unterziehen.

5. Rote Creme auf dem Tortenboden glatt streichen. Weiße Creme darauf verteilen. Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenring entfernen, Torte dünn mit der Schlagsahne überziehen und mit Vollmilch-Schokoraspel bestreuen. Restl. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten auf die Torte spritzen. Mit Kakaopulver, Erdbeeren und weißen Schokoladeraspel garnieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Erdbeer-Rhabarber-Blechkuchen

Zubereitungszeit ca. 50 Min. • Kühlzeit ca. 30 Min.
Backzeit ca. 45 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

300 g Mehl, 180 g Butter
200 g Zucker, 1 Ei
je 1 Pck. Orangenaroma und Zitronenaroma

Belag:

500 g Rhabarber
500 g Erdbeeren, geachtelt
50 g Zucker

Guss:

5 Eier, 150 g Crème fraîche
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

Fett für das Blech
70 g Mandeln, gemahlen
100 g Aprikosenkonfitüre

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand hochdrücken. Mandeln gleichmäßig darüber streuen.

3. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und ca. 3 Min. in Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Erdbeeren darauf geben und mit Zucker bestreuen.

4. Für den Guss Eier mit Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker verquirlen. Auf den Früchten glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Dann auskühlen lassen.

5. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Nach Wunsch mit Mandelblättchen, Erdbeeren und Minze garnieren.



Lieblingstorten mit Erdbeeren und Rhabarber



Gestürzte Erdbeer-Sahnetorte

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Kühlzeit über Nacht

Zutaten für ca. 12 Stücke:

1 Biskuitboden (26 cm Ø; Fertigprodukt)

Füllung:

750 g Erdbeeren, halbiert

120 g Zucker

12 Blatt weiße Gelatine

250 g Sahnejoghurt

600 g Sahne

3 Pck. Vanillezucker

Guss:

1/8 l Wasser, 1 EL Zucker

1/2 Pck. heller Tortenguss

1. Backpapier auf eine Platte legen, einen Tortenring (26 cm Ø) darauf setzen. Vom Biskuitboden den Rand abschneiden (Rand anderweitig verwenden).

2. Von den Erdbeeren 500 g mit der Schnittfläche nach unten in den Tortenring legen. Restl. Erdbeeren mit Zucker pürieren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren. Joghurt zugeben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterziehen.

3. Creme auf den Erdbeeren glatt streichen, Platte mehrmals vorsichtig auf die Tischplatte klopfen, damit keine Luftblasen in der Creme entstehen. Biskuit darauf legen, Torte über Nacht kühl stellen.

4. Torte auf eine Tortenplatte stürzen, Ring lösen. Aus Wasser, Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, dünn auf die Tortenoberfläche streichen. Nach Wunsch mit Schoko-Ornamenten und Erdbeeren garnieren.

Blitzbiskuit-Rezept für Tortenboden

Ergibt 2 Böden: 4 Eier mit 1 Prise Salz und 4 EL heißem Wasser sehr schaumig schlagen, dann 150 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker zufügen, noch 3 Min. schlagen. Je 100 g Mehl und Speisestärke sowie 2 gestr. TL Backpulver unterziehen. In einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Min. backen. Nach dem Auskühlen quer halbieren.

Tipp: Den restlichen Biskuitboden einfrieren.

Vanille-Erdbeer-törtchen

- Zubereitungszeit ca. 50 Min.
- Wartezeit ca. 1 1/2 Std.
- Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für 6 Stück:

Teig:

200 g Mehl
50 g Mandeln,
geschält und gemahlen
120 g Butter, 120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei

Belag:

400 g Sahne
Mark von 1 Vanilleschote
4 TL Sahnesteif, 3 EL Zucker
1 Pck. Zitronenaroma

Außerdem:

Fett für die Förmchen

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig in 6 Portionen teilen und in der Größe von Tortelettförmchen (10 cm Ø) ausrollen. In die Förmchen legen, dabei Ränder hochdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. blindbacken (s. Tipp S. 35). Törtchen aus den Förmchen lösen und ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Sahne, Vanillemark, Sahnesteif, Zucker und Zitronenaroma steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Törtchen damit füllen. Nach Wunsch mit Erdbeerscheiben, Gebäckstäbchen, Mandelblättchen und Zitronenmelisse garnieren sowie mit Puderzucker bestäuben.



Rhabarber-Wähe mit Eieguss

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 45 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

200 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
150 g Quark, 75 g Sahne
75 ml Sonnenblumenöl
80 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
50 g Haselnüsse, gemahlen

Belag:

700 g Rhabarber
1/2 TL Zimtpulver, 200 g Zucker
100 ml Orangensaft
Saft von 1 Zitrone

Guss:

4 Eier, 150 g Sahne, 100 g Zucker
1 Pck. Zitronenaroma
1 Pck. heller Tortenguss

Außerdem:

Fett für die Form

1 EL Mandelblättchen, geröstet
1 EL Puderzucker

1. Mehl sieben, mit Backpulver mischen. Quark, Sahne, Öl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben, alles verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Sahne nachgießen.

2. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen, dabei einen Rand hochdrücken. Teigboden mit Haselnüssen bestreuen.

3. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Mit Zimt, Zucker, Orangen- und Zitronensaft einmal aufkochen lassen. Dann abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Für den Guss Eier mit Sahne, Zucker und Zitronenaroma verrühren.

4. Rhabarber auf dem Tortenboden verteilen. Guss darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Dann auskühlen lassen.

5. Tortenguss nach Packungsanweisung (ohne Zucker) aus 300 ml Rhabarbersaft zubereiten. Auf dem Kuchen verteilen und festwerden lassen. Rhabarber-Wähe mit Mandelblättchen, Puderzucker und nach Wunsch mit Melisse garniert servieren.



Fröhliches Osterbacken mit internationalem Flair



Frankreich

Oster-Schokokuchen

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Kühlzeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 35 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

125 g Vollmilchschokolade
125 g Butter, 6 Eier, getrennt
200 g Zucker, 150 g Mehl
50 g Kakaopulver (stark entölt)
1 Pck. Vanillezucker

Dekoration:

4-5 EL Kakaopulver (stark entölt)
75 g Schokospäne

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann Butter unter ständigem Rühren darin auflösen. Schüssel vom Herd nehmen, Masse ca. 20 Min. auskühlen lassen.

2. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, unter die Schokomasse ziehen. Mehl sieben, mit Kakaopulver mischen und unterheben.

3. Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen, unterheben und in eine

mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Min. backen.

4. Kuchen aus der Form lösen und ca. 40 Min. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen dick mit Kakaopulver bestäuben und mit Schokoraspel und nach Wunsch mit kandierten Orangenschalenstreifen garniert servieren.

Back-Tipps

• **Schokokuchen:** Für die kandierten Orangenschalenstreifen 50 g Zucker etwas karamellisieren lassen, 100 ml Orangensaft angießen, dann die in Streifen geschnittene Schale von 2 unbehandelten Orangen bei mäßiger Hitze ca. 10 Min. darin köcheln lassen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen und in Zucker wälzen.

• **Osterzopf:** Vor dem Backen ausgeblasene Eier als Platzhalter hineindrücken. Nach dem Backen durch rot gefärbte Eier ersetzen.

Klassiker wie die süßen Osterlämmchen dürfen an diesem Fest natürlich nicht fehlen. Was in Europa an weiteren süßen (und herzhaften) Köstlichkeiten aus der Backstube Tradition hat, zeigen wir hier...

Deutschland



Dekoration:

5 gefärbte Ostereier
Sesamsamen, Sternanis und Puderzucker

1. Hefe in der Milch auflösen und 1 EL Zucker zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen.

2. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefemilch angießen. Restl. Zucker, Butter, Zitronenschale, Eier und Anis zugeben und alles glatt verkneten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Teig kräftig durchkneten, erneut zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Dann kurz durchkneten, in drei Stücke teilen und diese zu Strängen formen. Daraus einen Zopf flechten.

4. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen.

5. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den noch warmen Zopf damit bestreichen. Mit Ostereiern, Sesam, Sternanis und Puderzucker dekoriert servieren.

Osterlämmchen

- Zubereitungszeit ca. 20 Min.
- Backzeit ca. 40 Min.
- Wartezeit ca. 15 Min.

Zutaten für 2 Lämmchen:

Teig:

200 g Backmargarine
 (z. B. becel Diät)
150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
1 Salz, 3 Eier
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
75 g geschälte Mandeln, gemahlen
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitronen
3-4 EL Milch

Außerdem:

Fett für die Form
3-4 EL Puderzucker

1. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln zufügen. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen, esslöffelweise unter den Teig rühren. Zum Schluss Zitronenschale unterrühren und soviel Milch dazugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

2. Teig in zwei gefettete und mit Mehl ausgestäubte Lammbackformen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Dann ca. 15 Min. abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Osterzopf

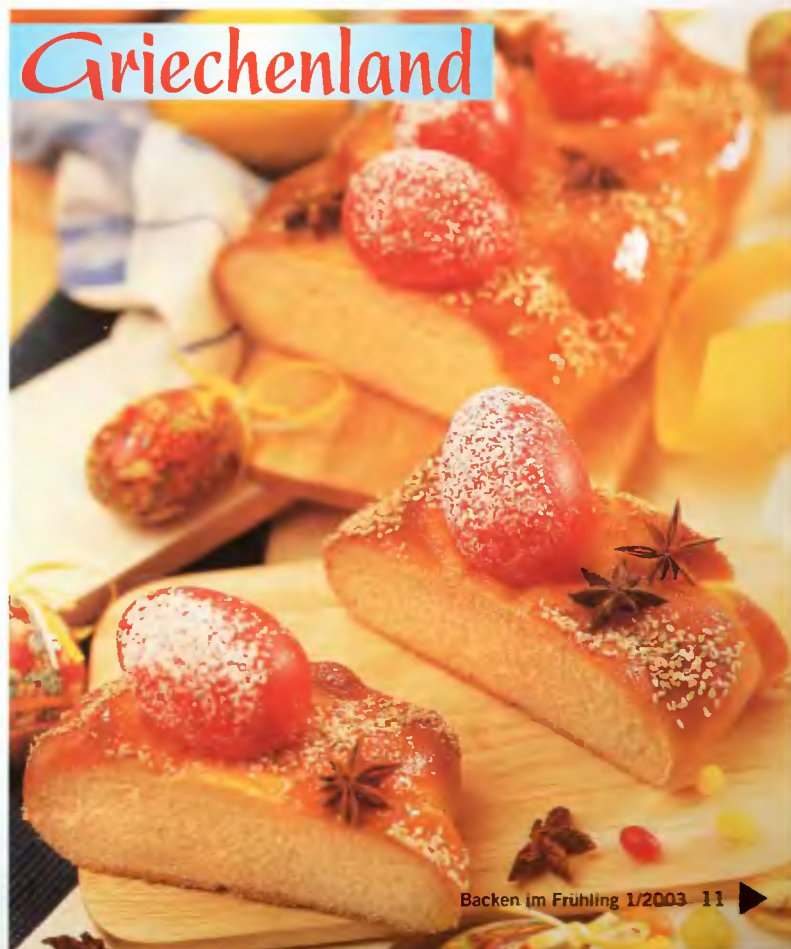
- Zubereitungszeit ca. 30 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.
- Backzeit ca. 40 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

1 Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch
100 g Zucker, 500 g Mehl
80 g Butter, 1 EL abgeriebene,
unbehandelte Zitronenschale
2 Eier, 1/2 TL Anispulver
100 g Aprikosenkonfitüre

Griechenland



Gefüllte Plundertaschen

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Wartezeit ca. 30 Min.
Backzeit ca. 30 Min.

Zutaten für ca. 10 Stück:

Plunderteig:

500 g Mehl, 80 g Zucker

330 g Butter, 2 Eier

1 Würfel Hefe, 1/8 l lauwarme Milch

1 Pck. Zitronenaroma

Füllung:

200 g Doppelrahmfrischkäse

2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Zitronenaroma, 1 Eigelb

50 g Sultaninen

Dekoration:

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

2 EL Hagelzucker

1. Mehl sieben, mit Zucker, 80 g Butter und Eiern in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen, mit dem Zitronenaroma zum Mehl geben und alles glatt verkneten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann zu einem länglichen Rechteck ausrollen.

2. Restl. Butter zwischen Pergamentpapier etwas kleiner als den Teig ausrollen und auf den Teig legen. Butter in den Teig einschla-

gen, Ränder festdrücken und Teig leicht ausrollen.

3. Dann 1/3 des Teiges von der schmalen Seite her zur Mitte einklappen. Das andere Drittel darauf legen und den Teig in Folie gewickelt ca. 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und wie bei Punkt 3 beschrieben falten und ruhen lassen. Danach diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

5. Teig ausrollen und ca. 10 Quadrate ausschneiden.

6. Für die Füllung alle Zutaten verrühren und auf den Quadraten verteilen. Teig zusammenklappen, Ränder andrücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen.

7. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Teilchen damit bestreichen. Puderzucker mit soviel Zitronensaft verrühren, dass ein zähflüssiger Guss entsteht. Teilchen damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und den Guss trocknen lassen.



Dänemark



Schweiz

Fröhliches Osterbacken

Rüblitorte

- Zubereitungszeit ca. 1 Std.
- Backzeit ca. 45 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 14 Stücke:

Teig und Belag:

- 5 Eier, 230 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
- 1 TL Zimtpulver
- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Speisestärke
- 200 g Möhren, fein geraspelt
- 100 g Sahne

Dekoration:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- rote und gelbe Lebensmittelfarbe
- 14 Kürbiskerne
- 25 g Pistazien, gehackt
- 1/2 TL Kakaopulver

1. Eier mit Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Dann Zimt mit 1 EL Frischkäse unterrühren. Mandeln mit Speisestärke und Möhren vorsichtig untermischen.

2. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Dann aus der Form lösen und ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Restl. Frischkäse, restl. Zucker, restl. Vanillezucker und Sahne verrühren. Tortenoberfläche damit bestreichen und mit einem Esslöffel wolkig eindrücken.

4. Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, mit roter und gelber Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu kleinen Möhren formen. Kürbiskerne als Möhrengrün eindrücken.

5. Torte mit den Möhrchen garnieren, mit Pistazien bestreuen und mit Kakaopulver bestäuben.

Dänemark ist berühmt für sein Plundergebäck (o. l.) – die Zubereitung ist etwas aufwendiger, aber die Mühe lohnt! Möhren im Teig machen die „Rüblitorte“ (u. l.) schön saftig. Und die stiliche Dekoration ist ein echter Hingucker!



Torta pasqualina (Spinattorte)

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Wartezeit ca. 30 Min. • Backzeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 8 Stücke:

Teig:

- 400 g Mehl, 1/2 TL Salz
- 100 ml Olivenöl, 1 Ei

Füllung:

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1-2 EL Olivenöl
- 600 g TK-Blattspinat
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale, 250 g Ricotta
- 100 g Parmesan, gerieben
- 100 g Serranoschinken, gewürfelt
- 6 Eier

Außerdem:

- Fett und Semmelbrösel für die Form
- 1 Eigelb, 1 EL Wasser
- 25 g Pinienkerne, grob gehackt

1. Mehl sieben, mit Salz, Öl und Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl andünsten. Spinat zufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.

3. Ricotta, die Hälfte des Parmesans und den Schinken unter die Spinatmasse mischen.

4. Teig durchkneten und 2/3 davon auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben, dabei einen Rand hochdrücken.

5. Teig mit Semmelbrösel bestreuen und Spinatmasse einfüllen, dann 6 große Vertiefungen hineindrücken und je 1 Ei hineingeben.

6. Restl. Teig ausrollen und als Deckel auf die Torte legen, Ränder leicht andrücken. Spinattorte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Std. backen.

7. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Torte 10 Min. vor Garende damit bestreichen, mit Pinienkernen bestreuen und zu Ende backen. Warm oder kalt servieren. Dazu passt gemischter Salat.

Back-Tipp

Ricotta ist ein italienischer Frischkäse, der in gut sortierten Supermärkten erhältlich ist. Wer ihn dennoch nicht bekommt, nimmt bei der Spinattorte stattdessen Quark oder Doppelrahmfrischkäse.



Kinder aufgepasst!

Vor unseren Mäusen braucht ihr keine Angst zu haben, die Schnecken dürft ihr schnell verputzen und die Muffins bringen sicher Glück

Gefüllte Schnecken

- Zubereitungszeit ca. 45 Min.
- Backzeit ca. 20 Min.
- Kühlzeit ca. 30 Min.

Zutaten für ca. 15 Stück:

Teig:

300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
150 g Quark, je 50 ml Milch und Sonnenblumenöl
100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

Füllung und Dekoration:

100 g Apfelkompott
100 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
50 g Mandeln, gemahlen
30 g geschmolzene Kuvertüre
ca. 15 Zuckerperlen

1. Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Mit den restl. Teigzutaten verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

2. Für die Füllung Apfelkompott, Aprikosen und Mandeln mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Teig von der langen Seite her zu 2/3 aufrollen, von der anderen Seite ebenfalls aufrollen und leicht zusammendrücken. Von der Rolle 3-4 cm dicke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen.

4. Schnecken mit Kuvertüre, Zuckerperlen und nach Wunsch mit gemahlenden Haselnüssen bestreuen. Ganz trocknen lassen.

14 Backen im Frühling 1/2003

Kokosküken

Zubereitungszeit ca. 50 Min. • Wartezeit ca. 1 Std.
Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

1 Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch
100 g Zucker, 500 g Mehl
150 g Butter, in Flöckchen, 2 Eier
1 EL abgeriebene, unbehandelte Orangenschale, 2 EL Kokosraspel

Dekoration:

30 g Marzipanrohmasse
gelbe und rote Lebensmittelfarbe
100 g Kokosraspel
100 g Aprikosenkonfitüre
24 Sultaninen

Außerdem:

Fett für die Form

1 Eigelb, etwas Wasser

1. Hefe in der Milch auflösen und 1 EL Zucker zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen.

2. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Hefemilch und restl. Teigzutaten hineingeben, alles glatt verkneten.

3. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

4. Aus dem Teig 12 Körper à 60 g und 12 Köpfe à 30 g formen und zu Kugeln rollen. Körper in die gefetteten Mulden einer Muffinform setzen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Körper damit bestreichen und die Köpfe aufkleben. Nochmals ca. 10 Min. gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen.

5. Inzwischen Marzipanrohmasse verkneten und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Schnäbel und Kämmchen daraus formen. Kokosraspel mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben.

6. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen, Küken damit überziehen und dann in Kokosraspel wälzen. Schnäbel und Kämmchen darauf setzen und Sultaninen als Augen einsetzen. Trocknen lassen.

Süßes für kleine Tierfreunde





„Tierische“ Muffins

- Zubereitungszeit ca. 1 Std.
- Backzeit ca. 25 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

220 g Butter, 200 g Zucker
1 Pck. Zitronenaroma, 4 Eier
350 g Mehl, 3 TL Backpulver
100 g Schokotröpfchen

Dekoration:

200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
rote Lebensmittelfarbe
100 g Aprikosenkonfitüre
30 g geschmolzene Kuvertüre

Außerdem:

Fett für die Form

1. Butter mit Zucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren, zum Schluss die Schokotröpfchen zufügen.

2. Teig in die gefetteten Mulden einer Muffinform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen.

3. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, Masse halbieren. Für die Schweinchen einen Teil rosa färben und 6 Nasen, 12 Ohren, 12 Augen und 6 Ringelschwänzchen formen.

4. Für die Marienkäfer restl. Marzipanmasse zu 2/3 rot einfärben. Daraus 12 Flügel formen, restl. ungefärbtes Marzipan ausrollen, Ovale für die Köpfe ausstechen.

5. Konfitüre erwärmen, Muffins damit bestreichen. Marzipanteile auf den Muffins zu Schweinchen bzw. Marienkäfern zusammensetzen. Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Mit der Kuvertüre Augen und Flügelpunkte auf das Marzipan malen, ganz trocknen lassen.

Fotos: Bilderkiste

Deko-Tipps

- So bekommt das Marzipan einen schönen Glanz: Dünn mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einpinseln
- Sieht lustig aus: Muffins in bunte Papierförmchen setzen

Quark-Mäuschen

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca. 20 Min.
Wartezeit ca. 30 Min.

Zutaten für ca. 8 Stück:

Teig:

250 g Mehl
4 gestr. TL Backpulver
120 g Magerquark
je 4 EL Sonnenblumenöl
und Milch
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Dekoration:

100 g Aprikosenkonfitüre
16 Rosinen
2 Belegkirschen, fein gehackt

1. Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Mit den restl. Teigzutaten verkneten.

2. Aus dem Teig Mäuschen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen.

3. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Mäuschen damit bestreichen. Für die Augen Rosinen, für die Schnäuzchen Belegkirschen leicht in den Teig drücken. Konfitüre trocknen lassen.





Sensationelle Schichttorten

Schicht für Schicht ein Gedicht: Unsere Torten werden ganz einfach gezaubert – und Ihre Gäste werden von dieser „Hochstapelei“ begeistert sein. Wie z. B. von der edlen Oblatentorte mit Sektfüllung...

Kiwitorte mit Weincreme

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca. 75 Min. • Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

1/4 l Milch, 150 g Butter
1 Pck. Vanillezucker, 150 g Mehl
4 Eier

Füllung:

100 ml Weißwein
75 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
8 Blatt weiße Gelatine
800 g Sahne, steif geschlagen
6 Kiwis

Dekoration:

1 TL Puderzucker zum Bestäuben
12 Belegkirschen
6 Schokoladenornamente

1. Milch, Butter und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hineingeben, mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Topf vom Herd nehmen, Masse etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln unter den Teig rühren.

2. Ein Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Aus dem restl. Teig wie beschrieben noch 2 Böden backen.

4. Für die Füllung Wein mit Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Weincreme auflösen. Creme abkühlen lassen.



5. Schlagsahne kurz vor dem Festwerden der Creme unterheben. Kiwis schälen, ca. 1 Min. blanchieren und in Scheiben schneiden, dann mit Küchenkrepp trockentupfen und einige für die Dekoration beiseite legen.

6. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Weincreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwas Creme auf den Boden spritzen. Mit Kiwischeiben belegen. Zweiten Boden darauf legen, wieder Weincreme und Kiwischeiben darauf verteilen und mit dem dritten Boden abdecken.

7. Restl. Weincreme in Rosetten auf die Torte spritzen und die Torte ca. 1 Std. kühl stellen. Mit Puderzucker bestäuben, mit restl. Kiwischeiben, Belegkirschen und Schoko-Ornamenten garnieren.

Himbeer-Mango-Waffeltorte

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 5 Stücke:

Teig:

50 g Butter, 100 g Zucker

2 Eier, 30 ml Milch

je 50 g Mehl und Speisestärke

1 Msp. Backpulver

1 Pck. Zitronenaroma

2 EL Dessertwein (z. B. Vin Santo)

Füllung:

600 g Sahne, 3 Pck. Sahnesteif

4 Pck. Vanillezucker

300 g Himbeeren

1/2 Mango, fein gewürfelt

Außerdem:

Fett für das Waffeleisen

1 EL Puderzucker

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren, Milch zufügen. Mehl sieben, mit Speisestärke, Backpulver und Zitronenaroma mischen und unterrühren.

2. Aus dem Teig portionsweise Waffeln in einem gefetteten Waffeleisen backen und auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

3. Eine Waffel auf einen Teller setzen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Waffel spritzen.

4. Himbeeren abbrausen, abtropfen lassen und einige für die Dekoration beiseite legen.

5. Einige Himbeeren und Mangowürfel mittig auf der Sahne verteilen. Abwechselnd Waffeln, Sahne und Früchte aufeinander schichten. Eine Herzwaffel auseinanderbrechen und die Herzen dekorativ auf der Waffeltorte verteilen.

6. Waffeltorte mit den restl. Himbeeren belegen, mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Melisse garniert servieren.

Tipp

Am besten lässt sich die Himbeer-Mango-Waffeltorte mit einem elektrischen Sägemesser in Stücke schneiden.

Schichttorten

Kaffee-Kastenkuchen

Zubereitungszeit ca. 20 Min. • Backzeit ca. 20 Min.
Wartezeit ca. 2 1/2 Std.

Zutaten für ca. 20 Stücke:

Böden:

8 Eiweiße, 280 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

140 g Mehl

140 g Haselnüsse, gemahlen

Creme:

50 g Kokosfett

300 g weiche Butter, 200 g Zucker

100 ml kalter, starker Kaffee
(z. B. Gala Nr. 1)

Dekoration:

2 EL Mokkabohnen

2 EL Schokoraspel

Außerdem:

100 ml kalter, starker Kaffee

Der frische Kaffee in der Creme, kombiniert mit den Haselnüssen im Teig, gibt dem Kuchen das „gewisse Etwas“

1. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Mehl mit Haselnüssen mischen und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

2. Boden stürzen und Backpapier abziehen. Boden in drei gleich große Streifen schneiden und ca. 30 Min. auskühlen lassen. Böden gleichmäßig mit Kaffee tränken.

3. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mit Butter, Zucker, Kaffee und Mandeln cremig schlagen. Böden jeweils damit bestreichen und aufeinander setzen. Kuchen mit restl. Creme überziehen. Mit Mokkabohnen und Schokoraspel garnieren. Kuchen vor dem Verzehr ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.



Zitronen-Baumkuchen mit

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

200 g Butter

75 g Marzipanrohmasse

175 g Speisestärke

12 Eier, getrennt

je 25 ml Rum und Wasser

1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale, 20 g Zucker

Dekoration:

1 P. Zitronenglasur

3 EL Mandelblättchen

Außerdem:

Fett für die Form

4 cl Zitronenlikör oder -saft

1. Butter mit Marzipan schaumig schlagen. Speisestärke untermischen. Eigelbe mit Rum, Wasser und Zitronenschale schaumig schlagen. Unter die Buttermasse ziehen. Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

2. Eine hauchdünne Schicht Teig in eine gefettete Kastenform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der obersten Schiene ca. 5 Min. backen.

3. Eine zweite Schicht auftragen und ebenfalls ca. 5 Min. backen. So fortfahren, bis die Masse aufgebraucht ist.





Schwips

50 Min.

4. Baumkuchen auf eine Tortenplatte stürzen, mit Zitronenlikör beträufeln. Glasur nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit überziehen.

5. Kuchenrand mit Mandelblättchen bestreuen und den Kuchen nach Wunsch mit Zitronenzesten und -scheiben garnieren. Glasur trocknen lassen.

Back-Tipp

Nach der zweiten Teigschicht ein Blech unter die Kastenform schieben, da der Kuchen sonst zuviel Unterhitze bekommt und zu dunkel wird.

Oblatentorte mit Sektcreme-Füllung

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Wartezeit ca. 2 Std.

Zutaten für ca. 8 Stücke:

8 Karlsbader Oblaten

Füllung:

450 ml Milch

1 Pck. Sahnepuddingpulver

2 EL Zucker

100 ml Sekt

250 g Butter

Dekoration:

200 g weiße Kuvertüre

2 EL Mandelblättchen, geröstet

2-3 EL Schokospäne

1 TL Puderzucker

1. Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver mit Zucker und

Sekt glatt rühren, dann mit dem Schneebeesen in die Milch rühren. Pudding nach Packungsanleitung kochen und anschließend unter gelegentlichem Rühren in ca. 1 Std. ganz auskühlen lassen.

2. Butter schaumig schlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren.

3. Oblaten jeweils mit etwas Sektcreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Dann Torte rundum mit Creme überziehen.

4. Kuvertüre schmelzen und die Torte rundum damit überziehen. Unteren Tortenrand mit Mandel-

blättchen bestreuen. Kuvertüre ca. 1 Std. trocknen lassen. Torte mit Schokospänen dekorieren und mit Puderzucker bestäubt servieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Gut zu wissen

• „Karlsbader Oblaten“ sind beim Bäcker oder in den Süßigkeiten- oder Keksregalen gut sortierter Supermärkte erhältlich.

• Sieht toll aus: Weintrauben mit Linien von weißer Kuvertüre überziehen und als Dekoration auf die Torte setzen.

Fotos: Bilderkiste, Gala von Eduscho (1)

Locker, luftig und lecker: Biskuitrollen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, feinen Biskuit zu zaubern. Wir verraten Ihnen hier gleich zwei Varianten: einmal schnell, einmal klassisch. Und dass Biskuitrollen nicht immer süß sein müssen, erfahren Sie ganz nebenbei...

Schokorolle
mit Tiramisu-Füllung



Herzhafte Biskuitrolle
mit Käsefüllung

Kokos-Rolle

Die Rezepte finden Sie auf Seite 22



Kokos-Rolle

- Zubereitungszeit ca. 45 Min.
- Backzeit ca. 20 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

„Blitz-Biskuit“:

4 Eier, 4 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

125 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker

1/2 Pck. Zitronenaroma

je 40 g Mehl und Speisestärke

1 TL Backpulver, 40 g Kokosraspel

Füllung:

50 g Kokosraspel

600 g Sahne, 3 Pck. Sahnesteif

2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

1 EL Kokoslikör

12 Kokoskonfekt-Kugeln

Außerdem:

75 g Kokosraspel zum Bestreuen

2 EL geschmolzene Kuvertüre

1. Eier mit Salz und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann langsam Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma zugeben und die Masse noch 2 Min. weiterschlagen.

2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Masse sieben, vorsichtig unterheben.

3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. backen.

4. Dann Biskuit auf ein Küchentuch stürzen. Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Biskuit sofort mit dem Küchentuch einrollen und auf einem Küchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen.

5. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und Likör zufügen. Kokosraspel unterziehen.

6. Biskuit entrollen, mit 2/3 der Creme bestreichen. Kokoskonfekt-Kugeln darauf legen und den Biskuit wieder aufrollen.

7. Restl. Schlagsahne auf die Rolle streichen und mit Kokosraspel bestreuen. Nach Wunsch mit halbierten Zitronenscheiben und Kokoskonfekt-Kugeln garnieren und mit Kuvertüre dekorieren.



Schokorolle mit Tiramisufüllung

- Zubereitungszeit ca. 45 Min.
- Backzeit ca. 25 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

„Blitz-Biskuit“:

4 Eier, 4 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

125 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker

60 g Mehl, 50 g Speisestärke

1 geh. EL Kakaopulver (entölt)

1 TL Backpulver

Füllung:

300 g Mascarpone

Saft von 1 Zitrone

8 cl Amaretto, 75 g Zucker

8 TL Sahnesteif, 600 g Sahne

75 g Vollmilchschokolade, geraspelt

3 EL Kakaopulver (entölt)

1. Eier mit Salz und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann langsam Zucker und Vanillezucker zugeben, noch 2 Min. weiterschlagen.

2. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und über die Masse sieben, vorsichtig unterheben.

3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. backen.

4. Biskuitboden auf ein Küchentuch stürzen. Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Biskuit sofort mit dem Küchentuch aufrollen und auf einem Küchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen.

5. Für die Füllung Mascarpone mit Zitronensaft, Amaretto, Zucker und 2 TL Sahnesteif verrühren. Sahne mit restl. Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.

6. Biskuitrolle entrollen, 2/3 der Mascarponecreme darauf streichen und den Biskuit wieder aufrollen. Mit etwas Creme rundum bestreichen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Rolle spritzen. Mit Schokorasipel bestreuen und mit Kakaopulver bestäuben. Nach Wunsch mit halbierten Löffelbiskuits und Belegkirschen garniert servieren.



Herzhafte Biskuitrolle mit Käsefüllung

- Zubereitungszeit ca. 40 Min.
- Backzeit ca. 15 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Klassischer Biskuit:

6 Eier, getrennt

2 EL heißes Wasser

1 EL Zucker, 200 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

50 g zerlassene Butter, 1/2 TL Salz

Füllung:

600 g Doppelrahmfrischkäse

275 g Sahne, Salz, Pfeffer

1 Pck. Sahnesteif

je 1 rote und gelbe Paprikaschote, fein gewürfelt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Tomaten, fein gewürfelt

50 g gemischte Kräuter, gehackt

50 g Butterkäse, fein geraspelt

1. Eigelbe mit Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Butter zur Eigelbmasse geben. Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Sofort auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen und auf einem Küchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen.

3. Frischkäse mit 75 g Sahne glatt rühren, salzen und pfeffern. Restl. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben, dann 1/3 für die Dekoration kühl stellen.

4. Paprikaschoten, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und 2/3 der Kräuter mit dem Butterkäse unter die restl. Frischkäsemasse heben. Rolle entrollen, mit der Käsefüllung bestreichen und wieder aufrollen.

5. Rolle mit der restl. hellen Frischkäsemasse bestreichen, evtl. mit einer Gabel ein Muster einziehen. Mit restl. Kräutern bestreuen und nach Wunsch mit Paprikapulver und Kirschtomaten garniert servieren.

Backschule:



Himbeerrolle

- Zubereitungszeit ca. 20 Min.
- Backzeit ca. 25 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

„Blitz-Biskuit“:

4 Eier, 4 EL heißes Wasser

1 Prise Salz, 125 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Zitronenaroma

je 60 g Mehl und Speisestärke

1 TL Backpulver

Füllung:

600 g Sahne, 3 Pck. Sahnesteif

3 EL Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

250 g Himbeeren

100 g weiße Schokolade, fein geraspelt

Biskuitrolle



Himbeerrolle

1. Eier mit Salz und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann langsam Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma zugeben und die Masse noch 2 Min. weiterschlagen.

2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Masse sieben, vorsichtig unterheben.

3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. backen.



1

4. Biskuitboden auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier mit Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Biskuit sofort mit dem Küchentuch aufrollen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen.



2



3

5. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, dabei Zucker und Vanillemark untermischen.

6. Biskuit entrollen, 2/3 der Schlagsahne auf den Boden streichen. Mit Himbeeren belegen und wieder aufrollen.



4

7. Himbeerrolle mit restl. Schlagsahne überziehen und mit Hilfe eines Pergamentstreifen glatt streichen.



5

chen. Himbeerrolle mit Schokoras-pel bestreuen, nach Wunsch mit Himbeeren, Schlagsahne, Melisse und Puderzucker garnieren.

Back-Info

„Blitz-Biskuit“ ist etwas grobporiger als der herkömmliche Biskuit. Er ist ideal für Rollen und Obsttortenböden.



Ein Tag für Mutti

Am zweiten Sonntag im Mai dürfen alle Mamis aus-schlafen und sich verwöhnen lassen – ganz offizi-ell. Dann ist Muttertag und mit Blumen, Kuchen und Gedichten wird offiziell „Danke“ gesagt für das, was sie das ganze Jahr über für die Familie leisten. Die Idee ist jedoch nicht neu: Schon im 17. Jh. wurde in England „mothering day“ gefeiert. Alle Kinder und Enkel ver-sammelten sich bei den Eltern, und die Dienstboten be-kamen frei, um zu ihren Müttern fahren zu können. Als Geschenk wurde anlässlich dieses Ehrentages ein be-sonderer Kuchen, der „mothering cake“, gebacken. In den USA schlug 1872 die einflussreiche Schriftstellerin Julia W. Howe vor, dass es für alle amerikanischen Müt-ter einen offiziellen Feiertag geben sollte. Aber erst ihre Tochter konnte diese Idee durchsetzen. Sie startete an-lässlich des Todestages ihrer Mutter einen Werbefeld-zug für einen offiziellen Muttertag und einige Jahre spä-ter (1914) erklärte der amerikanische Präsident den zweiten Sonntag im Mai zum nationalen Feiertag. Nach-dem der Muttertag in Österreich und Skandinavien ein-geführt wurde, kam er in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts auch zu uns. Eine nette Idee für das süße Dankeschön ist z. B. ein Kuchen in Herzform. Wer ihn dann noch mit Walnüssen (z. B. aus Kalifornien) backt, tut Mami etwas richtig Gutes. Die knackigen Kerne schützen nämlich das Herz. Mal ehrlich: Eigentlich soll-te viel öfter Muttertag gefeiert werden – nicht nur wegen des Kuchens, über den sich die ganze Familie freut...

Gut gebettet

Bringt den Früh-ling ins Haus: Die obere Ebene einer Etagere mit Moos bedecken (evtl. Folie unterlegen) und Kerzen in Eierform hin-einsetzen (4 hochwertige Eier-Kerzen mit Gütezeichen kosten ab ca. 5,40 €). Die untere Etage mit Tulpen dekorieren. Tipp: Stiele einige Zentimeter unter der Blüte kürzen, Tulpen einzeln in Fläschchen stecken.

DEKO-TIPP



Buchtipp

Wenn Sie mit zwei netten Männern backen möchten, empfehlen wir Ihnen das Buch „Backen mit Hermann & Siegfried“ von Dr. Oetker. Diese beiden Herren sind jedoch keine Konditoren, sondern Ansatzteige. Mit dem schon länger bekannten Her-mann lassen sich tolle Kuchen zaubern, während sein jüngerer Bruder Siegfried toll für Pikantes ist. ISBN 3-7670-0559-X, Preis 9,90 €.

DR. OETKER
Backen mit Hermann & Siegfried

Ei, Ei, wie süß!

Das ideale Geschenk für große Osterhasen: Die Eierlikör Ostereier aus zarter Vollmilchschokolade und „Original Verpoorten“!

In der Flasche (300 g, ca. 13,95 €) oder Küken-Packung (188 g, ca. 9,95 €) erhältlich. Von Verpoorten.



Nicht nur zum Verzieren...

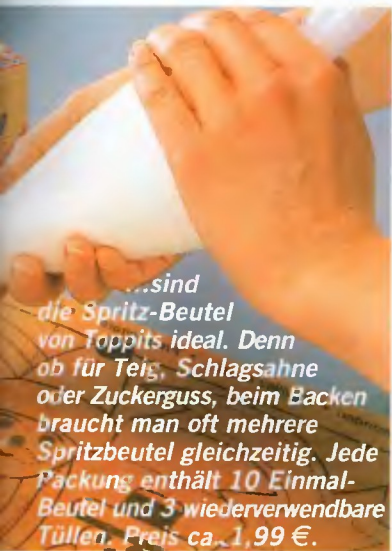


Schoko-Marzipanlämmchen

(ca. 16 Stück)

Für den Teig 150 g Mehl, 40 g gemahlene Haselnüsse, 60 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 2 EL Kakaopulver (entölt), 125 g Butter und 1 Eigelb verkneten. In Fo-lie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen. Dann ausrollen, Lämmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann 50 g Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Lämmchen dünn damit bestreichen. Anschließend 100 g Marzi-panrohmasse (z. B. von Schwartz) mit 1 EL Kakao-pulver (entölt) verkneten und durch die Knoblauch-presse drücken, als Fell auf einige Lämmchen geben. Dann 80 g Marzipanrohmasse ebenfalls durch die Knoblauchpresse drücken und als Fell auf die restl. Lämmchen geben. Aus 20 g Marzipanrohmasse Augen, Ohren und Mäulchen formen und die Lämmchen damit dekorieren. Dann im Backofen bei gleicher Temperatur noch ca. 5 Min. weiterbacken. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Das kleine Rezept



...sind
die Spritz-Beutel
von Toppits ideal. Denn
ob für Teig, Schlagsahne
oder Zuckerguss, beim Backen
braucht man oft mehrere
Spritzbeutel gleichzeitig. Jede
Packung enthält 10 Einmal-
Beutel und 3 wiederverwendbare
Tüllen. Preis ca. 1,99 €.



ORIGINAL

*Verzaubert
das
Backen*

5x

**Nostalgie-Waage
und hochwertige
Backzutaten
zu gewinnen!**

Jedes Set
hat einen Wert
von 100 €.

So geht's:
Schicken Sie
eine ausreichend
frankierte Postkarte an:

**Redaktion Rezepte mit Pfiff
Stichwort: Backen im Frühling
Postfach 10 03 13
76484 Baden-Baden**

Einsendeschluss ist der 17.06.2003.
Der Rechtsweg ausgeschlossen.

Die Gewinne wurden von
der Firma Schwartau zur Verfügung gestellt.

Back-Sets zu gewinnen

Glänzende Ideen für Kuchen und Torten



Mit der Küchenwaage im Nostalgie-Design fängt das Backvergnügen glänzend an. Sie hat ein Gehäuse aus Edelstahl und fasst bis zu 5 kg. Begleitet wird sie von einer großen Auswahl an Back- und Dekorartikeln von Schwartau. Kuchenteig lässt sich z. B. mit Pistazien, Nougat oder Schoko Tröpfchen verfeinern. Torten verstecken sich gern unter Marzipandecken und tolle Verzierungen lassen sich mit Schoko Ornamenten und Dekor Rosen zaubern. Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen...



„Herzliches“ aus der Backstube



In der flexiblen Silikon-Herzform lässt sich nicht nur das Himbeerherz von S. 29 ganz leicht zubereiten. Die Form eignet sich auch zum Gefrieren, denn sie hält Temperaturen von -40 bis +280°C aus. Sie muss nicht eingefettet werden und spart dank erhöhter Wärmeleitfähigkeit bis zu 30 % Energie. Von Le Creuset cook'n bake, ca. 24,95 €.

Sechs auf einen Streich



In der Backform von Zenker lassen sich 6 Osterfiguren auf einmal backen, wie z. B. den niedlichen Hasen. Nach dem Backen kann man sie ganz nach Wunsch verzieren. Die Form ist antihafbeschichtet und kostet ca. 10 €.



Alle Achtung, was sich in diesen herrlichen Torten versteckt! Kleine Mandelkekse, erfrischender Joghurt oder gefüllte Pralinen. Eins darf aber bei keinem Prachtstück fehlen: feiner Likör...

Trendtorten mit süßem „Schwips“

Pfefferminztorte

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca. 25 Min.
Kühl-/Wartezeit ca. 4 Std.

Zutaten
für ca. 16 Stücke:

Topf:
4 Eier, 120 g Zucker
4 EL Wasser, 1 Pck. Zitronenaroma
je 80 g Mehl und Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver

Füllung:
250 g Crème fraîche
100 ml Minzlikör, 50 g Zucker
10 Blatt weiße Gelatine
700 g Sahne, steif geschlagen

Dekoration:
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Mandelblättchen, geröstet
100 g Sahne, steif geschlagen
1 EL Kakaopulver
3 Kumquats, geviertelt

1. Eier mit Zucker, Wasser und

Zitronenaroma schaumig schlagen. Mehl sieben und mit Speisestärke und Backpulver mischen, unterziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen.

2. Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen. Quer halbieren.

3. Für die Füllung Crème fraîche, Minzlikör und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unterziehen. Schlagsahne unterheben. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Ring umlegen.



Die kleinen Amaretti – knusprige italienische Mandelkekse – werden gern zu Cappuccino oder Espresso serviert. Hier verleihen sie der Torte das „gewisse Etwas“. Und dazu passt natürlich ein aromatischer Kaffee...

4. Die Hälfte der Minzsahne auf den Boden geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Zweiten Boden darauf legen und leicht in die Mulde drücken. Mit der restl. Minzsahne bestreichen und die Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Dann Tortenring entfernen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den unteren Tortenrand damit bestreichen. Mandelblättchen andrücken.

6. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Torte spritzen. Torte mit Kakaopulver bestäuben, mit Kumaquats und nach Wunsch mit Pfefferminztäfelchen und Minze garnieren. Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Zutaten für ca. 14 Stücke:

Boden:

250 g Löffelbiskuits

200 g Butter

Füllung:

1 große Dose Aprikosenhälften

250 g Aprikosenjoghurt

50 ml Marillenlikör, 50 g Zucker

12 Blatt weiße Gelatine

100 g Amaretti

600 g Sahne, steif geschlagen

Dekoration:

100 g Sahne, steif geschlagen

100 g Haselnusskrokant

14 Aprikosenhälften, 21 Amaretti

Aprikosen-Joghurttorte

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Kühlzeit ca. 4 Std.

Außerdem:

50 g Aprikosenkonfitüre

1. Löffelbiskuits in eine Plastiktüte füllen, zerbröseln und in eine Schüssel geben. Butter unterkneten. Einen Tortenring (24 cm Ø) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte setzen. Bröselmasse einfüllen und festdrücken, dann ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Boden mit Konfitüre bestreichen. Aprikosen abtropfen lassen und darauf legen. Joghurt mit Likör und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und

auflösen, dann unter die Joghurtmasse ziehen. Amaretti zerbröseln und mit der Schlagsahne vorsichtig unter die Aprikosencreme heben. Masse auf dem Tortenboden glatt streichen und ca. 3 Std. im Kühlschrank festwerden lassen.

3. Dann Tortenring entfernen und die Torte auf eine Platte setzen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Torte spritzen. Mit Krokant bestreuen und die Tortenoberfläche mit Aprikosenhälften und Amaretti belegen. Nach Wunsch mit Melisse garnieren.



Eierlikörtorte

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 30 Min. • Warte-/Kühlzeit ca. 4 Std.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

6 Eier
240 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
75 ml Eierlikör
je 150 g Mehl und Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver

Füllung:

150 g Eierlikörpralinen
150 ml Eierlikör
Mark von 1 Vanilleschote
50 g Zucker
12 Blatt weiße Gelatine
800 g Sahne, steif geschlagen

Dekoration:

200 g Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
3 EL Schokoraspel
1 EL Kakaopulver

1. Eier, Puderzucker und Vanillezucker weißschäumig schlagen. Dann Eierlikör unterrühren. Mehl sieben, mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Aus der Form lösen und

ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann dreimal quer durchschneiden.

3. Für die Füllung Pralinen hacken und mit Eierlikör, Vanillemark und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und untermischen. Schlagsahne vorsichtig unterziehen.

4. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Ring umlegen. Dann mit 1/3 der Creme bestreichen. Mit dem zweiten Boden belegen, wieder mit 1/3 der Creme bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen und die restl.

Creme darauf streichen. Mit dem letzten Boden abdecken und die Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Torte mit 2/3 Schlagsahne rundum überziehen und mit Schokoraspel bestreuen. Restl. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dekorativ auf die Torte spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch mit Eierlikörpralinen, Schoko-Ornamenten garnieren und mit Eierlikör beträufeln. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Trendtorten mit süßem „Schwips“



Himbeerherz

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca. 30 Min. • Kühlzeit ca. 4 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

100 g Butter, 125 g Zucker
je 1 Pck. Vanillezucker
und Zitronenaroma
3 Eier
150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Himbeerbelag:

750 g Himbeeren
100 g Puderzucker
4 cl Himbeerlikör
8 Blatt weiße Gelatine

Joghurtbelag:

125 g Naturjoghurt (3,5%)
35 g Zucker, 5 Blatt weiße Gelatine
400 g Sahne, steif geschlagen

1. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl sieben, mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterziehen.

2. Teig in eine Silikon-Herzform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Dann aus der Form lösen, ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Form säubern.

3. Inzwischen für den Himbeerbelag Himbeeren mit Puderzucker erhitzen. Himbeerlikör einrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und in den Himbeeren auflösen. Dann in die Silikon-Herzform füllen und ca. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für den Joghurtbelag Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter den Joghurt ziehen. Schlagsahne unterheben. Joghurt-Sahne auf den Himbeeren verstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Teigboden darauf setzen und die Torte erneut ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus der Form stürzen und nach Wunsch mit Silberperlen garniert servieren.

Back-Tipp

Verwenden Sie am besten eine Herzbackform aus Silikon (z. B. von Le Creuset, s. Seite 25). Da sie flexibel ist, kann das Herz einfach und sicher herausgelöst werden.

Herzhaftes Frühlingsgebäck

Hauptsache Kräuter! Ob Bagels aus den USA, saftig gefüllte Schnecken oder luftiges Brot – sie bekommen mit Petersilie, Schnittlauch & Co. einen frischen Pfiff. Und Ihr Geschmackssinn automatisch gute Laune...!



Bagels mit zweierlei Füllung

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Wartezeit ca. 1 1/2 Std.
Backzeit ca. 25 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

1 Würfel Hefe, 1 TL Zucker
200 ml lauwarme Milch
500 g Mehl, 50 g Butter
2 Eier, 1 TL Salz

Kräuter-Füllung:

300 g Schmand
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
30 g gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dill, Zitronenmelisse, Basilikum), fein gehackt
150 g Räucherlachs, in Streifen
1 Stück Salatgurke, fein gewürfelt
einige Dillfähnchen

Tomaten-Füllung:

300 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
50 g getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen
100 g Rucola, grob gehackt

Außerdem:

1 Eigelb
2 EL Wasser
Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

1. Hefe und Zucker in der Milch auflösen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Mehl mit der Hefemilch

und restl.

Teigzutaten glatt verkneten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort in ca. 40 Min. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

2. Aus dem Teig 10 Kringel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Mit Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkernen bestreuen und noch ca. 10 Min. gehen lassen.

3. Bagels im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Min. backen. Dann ca. 30 Min. auf

einem Kuchengitter auskühlen lassen und quer halbieren.

4. Für die Kräuter-Füllung Schmand mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Kräutern verrühren. Mit dem Räucherlachs auf die Hälfte der Bagel-unterteile verteilen. Die Gurke darauf geben, mit Dill garnieren und jeweils mit einer Bageloberseite abdecken.

5. Für die Tomaten-Füllung Ricotta glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und Tomaten untermischen. Creme mit Rucola auf den restl. Bagel-unterhälften verteilen und mit den restl. Oberseiten abdecken.

Kräuter- schnecken

- Zubereitungszeit ca. 40 Min.
- Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 15 Stück:

Teig:

300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver

150 g Quark

je 6 EL Milch und Olivenöl

1 TL Salz

Füllung:

125 g Kräuterquark

30 g gemischte Kräuter (z. B. Estragon, Kerbel, Basilikum), fein gehackt

1. Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Mit Quark, Milch, Öl und Salz glatt verkneten.

2. Teig zu einem Rechteck ausrollen. Kräuterquark und Kräuter mischen und auf dem Teig verstreichen. Teig von der langen Seite her aufrollen und ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden.

3. Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Warm oder kalt servieren.



Kräuter-Frühlingsbrot

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Wartezeit ca. 50 Min.
Backzeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 16 Scheiben:

Teig:

1 Würfel Hefe

350 ml lauwarmes Wasser

500 g Mehl

1 TL Zucker

2 EL Malzextrakt

1 1/2 TL Salz

Füllung:

50 g gemischte

Kräuter (z. B.

Basilikum, Kerbel,

Melisse, Schnitt-

lauch), fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

200 g Butterkäse,

gerieben

Außerdem:

warmes Wasser zum

Bestreichen

Fett für die Form

1. Hefe im Wasser auflösen.

Mehl, Zucker, Malz und Salz zuge-

ben und glatt verkneten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit warmem Wasser bestreichen.

2. Die Kräuter, Knoblauch und 75 g Käse mischen, auf dem Teig verteilen. Den Teig aufrollen, in eine gefettete Kastenform legen und zugedeckt ca. 50 Min. an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Std. backen. Restl. Käse 10 Min. vor Garende darüber streuen und das Brot fertig backen.

Back-Info

Malzextrakt rundet u. a. den Geschmack ab und sorgt für eine feinporige Krume beim Brot. Es ist z. B. im Reformhaus erhältlich. Luftdicht verpackt ist es lange haltbar. Kleine Mengen bekommen Sie evtl. auch beim Bäcker.

Nicht immer hat man Zeit, lange in der heimischen Konditorei zu stehen – auf selbst Gebackenes möchte man aber auch nicht verzichten. Da gibt's nur eins: Unsere tollen Kuchen und Torten, die im Handumdrehen gerührt sind und viel Zeit fürs Genießen lassen

Schnelles Backvergnügen für viel Genuss

Kirschkuchen
mit Haferkrokant



Pfirsich-Kuppel



**Zitronen-
Bleckuchen**

Die Rezepte finden Sie auf Seite 34



Zitronen-Blechkuchen

- Zubereitungszeit ca. 20 Min.
- Backzeit ca. 30 Min.
- Wartezeit ca. 30 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

je 250 g Butter und Zucker

1 Pck. Zitronenaroma

1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

4 Eier

450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

Guss:

150 g Puderzucker

50-75 ml Zitronensaft

1. Butter, Zucker, Zitronenaroma und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Dann ca. 30 Min. auskühlen lassen.

2. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Nach Wunsch mit Zitronenscheiben, -zesten und Baiserstückchen garnieren.



Kirschkuchen mit Haferkrokant

- Zubereitungszeit ca. 15 Min.
- Backzeit ca. 40 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

180 g Butter

75 g brauner Zucker

75 g Ahornsirup

1 TL abgeriebene, unbehandelte Limettenschale

4 Eier, 250 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

Belag:

2 große Gläser

Schattenmorellen

100 g Haferflocken

100 g brauner Zucker

50 g Mandelstifte

1. Butter mit Zucker, Ahornsirup und Limettenschale schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Kirschen abtropfen lassen und darauf verteilen.

2. Haferflocken, restl. Zucker und Mandelstifte mischen und auf die Kirschen streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Nach Wunsch mit Kirschen und Limettenscheiben garniert servieren.



Pfirsich-Kuppel

- Zubereitungszeit ca. 35 Min.
- Kühlzeit ca. 3 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

2 dünne Biskuitböden

(z. B. Wiener Boden)

Füllung:

1 große Dose Pfirsichhälften

1 Sternfrucht

500 g Quark (20 %)

Saft von 2 Zitronen

1 Pck. Zitronenaroma

2 Pck. Vanillezucker, 75 g Zucker

10 Blatt weiße Gelatine

1/2 l Sahne, steif geschlagen

Außerdem:

75 g Himbeerkonfitüre

Sonnenblumenöl, Puderzucker, Mandelblättchen

3 EL Aprikosenkonfitüre

1. Einen Biskuitboden etwas kleiner zuschneiden. Beide Böden mit Himbeerkonfitüre bestreichen.

2. Eine Kuppelform oder runde Schüssel mit Öl ausstreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Pfirsichhälften gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden (einige für die Dekoration beiseite legen). Sternfrucht waschen und in Scheiben schneiden. Früchte trockentupfen und in die Kuppelform legen.

4. Quark, Zitronensaft, Zitronenaroma, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse ziehen. Schlag-sahne unterheben.

5. Die Hälfte der Quarksahne in die Kuppelform füllen, glatt streichen und den kleineren Biskuitboden mit der Konfitüre-Seite nach oben hineinlegen. Restl. Quarksahne darauf glatt streichen und den größeren Biskuitboden mit der Konfitüre-Seite nach unten darauf legen. Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank (am besten über Nacht) kühl stellen.

6. Dann auf eine Tortenplatte stürzen. Aprikosenkonfitüre erhitzen, den unteren Tortenrand damit bestreichen und mit einigen Mandelblättchen bestreuen. Torte mit restl. Mandelblättchen und restl. Pfirsichspalten garniert servieren.



Back-Tipps

• Wiener Böden bestehen aus drei dünnen Biskuitböden. Restl. Boden und Biskuitreste einfrieren oder für Schicht-Nachtisch verwenden. Dazu Biskuit mit Likör oder Saft tränken, abwechselnd mit Früchten und Pudding in eine Schüssel geben und durchziehen lassen.

• Wer die Biskuitböden selbst backen möchte: 5 Eier mit 150 g Zucker und 1 Prise Salz sehr schaumig schlagen. 150 g Mehl sieben, mit 150 g Speisestärke und 3 gestr. TL Backpulver mischen und unter den Eischaum ziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen (am besten über Nacht) und quer halbieren. Wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.

So geht's schneller:

Spart Zeit und sorgt für viel Aroma: Citro-Back statt abgeriebener Zitronenschale. Es verfeinert nicht nur Kuchenteig, sondern auch Quarkspeisen, Schlagsahne und mehr. Der Doppelbeutel kostet ca. 0,49 €.

Mit den Schoko Dekor Herzen bekommen Kuchen, Torten und Desserts im Nu eine Dekoration, die „von Herzen kommt“. In jeder Packung sind Herzen aus Zartbitter- und weißer Schokolade. Preis ca. 1,79 €. Beide Produkte von Schwartau.





Back-Tipp

Beim Blindbacken wird der Teig (meist Mürbe- oder Blätterteig) in die Form gelegt, mit Alufolie oder Backpapier belegt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschriftet. Dann wird

der Teig (vor)gebacken. Durch das Blindbacken bleibt er schön flach und der Teigrand kann nicht herunterrutschen. Die Hülsenfrüchte können immer wieder zum Blindbacken verwendet werden.



Blätterteig-Karamellkuchen

- Zubereitungszeit ca. 20 Min.
- Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 1 P. Blätterteig (a. d. Kühlregal)
- 1 l Milch
- 3 Pck. Karamellpuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 75 g Karamellsirup (z. B. von Grafschafter)
- 50 g Krokant
- 1 1/2 große Dosen Aprikosenhälften

Außerdem:

- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Mandelblättchen

1. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) legen. Überstehende Ränder abschneiden und daraus einen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. blindbacken.

2. Für die Füllung 3/4 l Milch aufkochen. Restl. kalte Milch mit Puddingpulver und Zucker glatt rühren, in die kochende Milch rühren und den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Sirup und Krokant einrühren.

3. Pudding noch warm auf den Blätterteig geben. Aprikosenhälften abtropfen lassen und darauf legen, leicht eindrücken.

4. Konfitüre erwärmen, Kuchenrand damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Nach Wunsch mit Schlagsahne und Blätterteigherzen verzieren.

Fotos: Bilderkiste

Mandarinen-Gugelhupf

Zubereitungszeit ca. 30 Min. • Backzeit ca. 50 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

- 1 kleine Dose Mandarinen
- 150 g Butter, 120 g Zucker
- 2 Pck. Orangenaroma
- 3 Eier
- 200 g Mehl, 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Außerdem:

Fett für die Form

- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Mandelblättchen

1. Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

2. Butter, Zucker und Orangenaroma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren, dann 50 ml Mandarinenensaft zufügen. Mehl sieben, mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterziehen.

3. Mandarinen klein schneiden und unter den Teig mischen. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Min. backen.

4. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Unteren Kuchenrand mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen nach Wunsch mit Zuckerherzen und Orangenscheiben garnieren. Konfitüre trocknen lassen.

Back-Tipp

Wer es gern herb mag, nimmt zum Bestreichen des Kuchens Mandarinenmarmelade (z. B. von Bonne Maman) statt der Aprikosenkonfitüre.



*Hier ist die
unwiderstehliche
Alternative zu
Sahnetorte & Co.!
Ob als Röllchen,
Schnitten oder
Eclairs, freuen Sie
sich auf...*

Törtchen mit frechen Früchtchen

Himbeersahne- Röllchen

- Zubereitungszeit ca. 50 Min.
- Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

100 g Puderzucker, 2 Eier

100 g Mehl

Mark von 1 Vanilleschote

Füllung und Dekoration:

100 g Himbeeren

400 g Sahne, 6 TL Sahnesteif

50 g geschmolzene Kuvertüre

1 EL Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Schablone aus fester Pappe einen Kreis (ca. 10 cm Ø) ausschneiden (es wird nur der Papprahmen verwendet).

2. Puderzucker sieben, mit Eiern weißschaumig schlagen. Mehl sieben, mit Vanillemark zugeben.

3. Aus dem Teig mit Hilfe des Papprahmens insgesamt 12 Kreise auf mit Backpapier belegte Bleche streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C jeweils ca. 10 Min. backen (im Umluftherd Bleche auf einmal in den Backofen schieben).

4. Dann Kreise sofort vom Blech lösen, aufrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Himbeermark unterziehen.

6. Himbeersahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Röllchen spritzen.

7. Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen, eine Spitze abschneiden und die Kuvertüre in Linien über die Röllchen ziehen. Trocknen lassen und die Röllchen mit Puderzucker bestäubt servieren.



Schnelle Ananastörtchen

• Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten für 6 Stück:

6 Blätterteigpastetchen (Fertigprodukt)

Füllung und Dekoration:

125 g Ricotta

7 EL Kokosraspel

1 Pck. Zitronenaroma

200 g Sahne

2 TL Sahnesteif

3 Ananasscheiben, halbiert

6 Belegkirschen

50 g geschmolzene Kuvertüre

1. Ricotta mit 1 EL Kokosraspel und Zitronenaroma glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

2. Ricottamasse in die Pastetchen füllen und kuppelartig glatt streichen. Mit restl. Kokosraspel bestreuen, mit Ananas und Kirschen belegen und mit der Kuvertüre beträufeln. Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Aprikosentörtchen

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Wartezeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 30 Min.

Zutaten für 6 Stück:

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter, in Flöckchen

100 g Zucker

1 Eigelb, 1 Pck. Vanillezucker

Füllung:

1 Ei, 1 Eiweiß, 100 g Zucker

1 geh. EL Vanillepuddingpulver

250 g Magerquark

1 große Dose Aprikosenhälften

Außerdem:

Fett für die Förmchen

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Füllung Ei, Eiweiß und Zucker schaumig rühren. Puddingpulver und Quark untermischen.

3. Teig in 6 Portionen teilen und jeweils in der Größe von Tortelettförmchen (ca. 10 cm Ø) ausrollen. Dann in die gefetteten Tortelettförmchen legen und dabei einen Rand hochdrücken.

4. Quarkfüllung auf den Törtchen verteilen. Aprikosenhälften abtropfen lassen, darauf legen und Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Dann aus den Förmchen lösen und kühlen lassen. Nach Wunsch mit Pinienkernen, Schoko-Ornamenten, Melisse und etwas Zimt- oder Kakopulver garniert servieren.

So geht's auch...

...bei der Füllung können Sie Ihrem Geschmack und Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Die Aprikosen kann man z. B. gut durch Ananas-Stückchen, Kirschen, Pfirsiche oder Bananen ersetzen

• Aromatisieren Sie die Quarkcreme z. B. mit Vanille-, Zitronen-, Orangen- oder Mandelaroma. Raffiniert ist etwas Cappuccino- oder Kakapulver in der Füllung.



Schwarzwälder Eclairs

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Backzeit ca. 35 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

60 g Margarine

1/4 l Wasser, 120 g Mehl

4 Eier

1 Prise Salz, 1 EL Zucker

Füllung:

150 g Kirschkonfitüre

1 Beutel Kirsch-Back

(z. B. von Schwartau)

1 großes Glas Sauerkirschen

400 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

Dekoration:

150 g Kuvertüre

50 g Raspelschokolade

1/2 Pck. Schoko Dekor Blätter

1. Margarine mit Wasser aufkochen, Mehl auf einmal dazugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Dann etwas abkühlen lassen. Eier einzeln unterrühren. Salz und Zucker zugeben.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Streifen (à ca. 12 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 35 Min. backen. Dann noch heiß mit einer Schere quer durchschneiden und auskühlen lassen.

3. Inzwischen Kuvertüre schmelzen, obere Teighälften damit bestreichen und trocknen lassen. Konfitüre erwärmen, mit Kirschback verrühren und die unteren Eclairhälften damit bestreichen. Kirschen abtropfen lassen, 12 beiseite legen. Restl. Kirschen auf die Unterseiten legen.

4. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Kirschen spritzen. Mit Raspelschokolade bestreuen, mit den restl. Kirschen und Schoko-Dekor garnieren. Zum Schluss die oberen Eclairhälften auflegen.

Back-Tipp

Wer mag, ersetzt das Kirsch-Back durch 1 EL Kirschwasser. Wenn Kinder mitessen, kann man Aroma oder Kirschwasser problemlos weglassen.

Bunte Hippenkörbchen

• Zubereitungszeit ca. 35 Min.
• Backzeit ca. 10 Min.

Zutaten für ca. 8 Stück:

Teig:

2 Eier, 125 g Puderzucker

75 g zerlassene, lauwarme Butter

75 g Mehl

Füllung:

200 g Sahne, 3 TL Sahnesteif

Saft von 2 Limetten, 125 g Ricotta

100 g TK-Beerenmischung

4 Limettenscheiben, halbiert

Zesten von 1/2 unbehandelten

Limette, 1 EL Mandelblättchen

1 Baiser, grob gehackt

1. Für die Schablone aus fester Pappe einen Kreis (ca. 12 cm Ø) ausschneiden. Es wird nur der Papprahmen verwendet.

2. Eier und Puderzucker weißschaumig schlagen. Butter tropfenweise einrühren und Mehl untermischen.

Törtchen mit frechen Früchtchen

Himbeer-Marzipanschnitten

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
Kühlzeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 15 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück:

Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen
80 g Puderzucker, 1 Prise Salz
1 Pck. Rum-Back
(z. B. von Schwartau)
175 g Butter, 1 Eigelb

Belag:

300 g Marzipanrohmasse
50 g Aprikosenkonfitüre
150 g Zartbitter-Kuvertüre

Creme:

300 g Himbeeren (evtl. TK)
250 g Quark (20 %)
60 g Zucker, 1 Pck. Citro-Back
6 Blatt weiße Gelatine
300 g Sahne, steif geschlagen

Außerdem:

1 Pck. Schoko-Ornamente
25 g Pistazien, gehackt

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zwischen Klarsichfolie zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen. Marzipan in der gleichen Größe ebenfalls zwischen Folie ausrollen.

2. Konfitüre glatt rühren, auf den Teig streichen. Marzipan darauf legen und die Platte in 6 Quadrate (à ca. 10 x 10 cm) schneiden. Quadrate diagonal halbieren.

3. Dreiecke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 15 Min. goldgelb backen. Dann auskühlen lassen.

4. Kuvertüre schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Kuvertüre in Linien über die Dreiecke ziehen. Kuvertüre trocknen lassen.

5. Für die Creme Himbeeren pürieren, mit Quark, Zucker und Citro-Back verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und zufügen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Schlagsahne unterheben.

6. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Ecken spritzen und alles ca. 30 Min. kalt stellen. Marzipanschnitten mit Schoko-Ornamenten, Pistazien und nach Wunsch mit Himbeeren garniert servieren.

Fotos: Bilderkiste, Schwartauer Werke (2)

3. Aus dem Teig mit Hilfe des Papprahmens insgesamt 8 Kreise auf mit Backpapier belegte Bleche streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C jeweils ca. 10 Min. backen (im Umluftherd können beide Bleche auf einmal in den Backofen geschoben werden).

4. Teigkreise herausnehmen und sofort auf umgedrehte Tassen oder Gläser legen, leicht wellig formen und auskühlen lassen.

5. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit dem Limettensaft unter den Ricotta ziehen. Ricottamasse in einen Spritzbeutel mit Spritztülle füllen und in die Körbchen spritzen.

6. Beeren und Limettenscheiben darauf geben, mit Limettenzesten, Mandelblättchen und Baiserstückchen bestreuen.



Joghurt-Zitronen-Kuchen

Zubereitungszeit ca. 45 Min. • Backzeit ca. 30 Min.
Wartezeit ca. 30 Min. • Pro Stück ca. 235 kcal

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

125 g Butter

125 g Diät-Streusüße

2 Eier

abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

250 g Naturjoghurt (3,5%)

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Außerdem:

2 EL Diät-Aprikosenkonfitüre

je 3 EL Diät-Streusüße und

Kokosraspel

1. Butter mit Streusüße weiß-schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren, dann Zitronenschale und Joghurt untermischen. Mehl

sieben, mit Backpulver mischen und unterziehen.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen.

3. Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Rand mit Kokosraspel betreuen und die Tortenoberfläche mit Streusüße bestreuen. Nach Wunsch mit Karambolen- und Zitronenscheiben sowie Zitronenzesten garnieren.

E 4 g, F 13 g, KH 31 g (2,6 BE)



Erdbeer-Nusstorte

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Backzeit ca. 15 Min.
Kühlzeit ca. 5 Std. • Pro Stück ca. 225 kcal

Zutaten für ca. 8 Stücke:

Teig:

1 Eiweiß, 1 Ei

120 g Diät-Streusüße

1 EL Zitronensaft

50 g Mehl, 1 TL Backpulver

20 g Haselnüsse, gemahlen

Füllung und Belag:

250 g Magerquark

100 g Diät-Streusüße

4 Blatt weiße Gelatine

200 g Sahne, steif geschlagen

20 g Haselnüsse, gemahlen

1 Pck. roter Tortenguss

1/4 l Wasser

250 g Erdbeeren, gewürfelt

Dekoration:

100 g Sahne, steif geschlagen

50 g Mandeln und Haselnüsse,
fein gehackt und
geröstet

Außerdem:

2 EL Diät-Erdbeerkonfitüre

1. Eiweiß mit Ei, Streusüße und Zitronensaft schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver sieben, mit den Haselnüssen unterheben.

2. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (20 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Dann aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen und quer halbieren. Konfitüre glatt rühren und die Böden damit bestreichen.

3. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Ring umlegen. Für die Füllung Quark mit Streusüße verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unterrühren. Dann 2/3 der Schlagsahne und restl. Haselnüsse unterheben.

4. Quarkcreme auf dem Boden glatt streichen. Mit dem zweiten Boden abdecken. Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Erdbeeren auf der Tortenoberfläche verteilen. Tortenguss mit Wasser nach Packungsanweisung (jedoch mit Streusüße statt Zucker) zubereiten, auf der Torte glatt streichen und ca. 1 Std. festwerden lassen.

6. Tortenring lösen. Tortenrand dünn mit Schlagsahne bestreichen. Restl. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf den Rand spritzen. Torte mit Haselnüssen und Mandeln garnieren. Nach Wunsch mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

E 10 g, F 20 g, KH 41 g (3,4 BE)

Süßes für Diabetiker

Ob sahnige Erdbeertorte oder lockerer Zitronenkuchen: Hauptsache fruchtig genießen – und ganz ohne Reue...



Himbeer-Schoko-Torte

- Zubereitungszeit ca. 1 Std.
- Backzeit ca. 25 Min.
- Kühlzeit ca. 3 1/2 Std.
- Pro Stück ca. 283 kcal

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Biskuit:

- 2 Eiweiße, 1 Eigelb
- 100 g Diät-Streusüße
- 100 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Mandeln, geschält und fein gemahlen, 2 EL Mohn
- 1 EL Diät-Himbeerkonfitüre

Schokobelag:

- 250 g Magerquark
- 4 EL Kakaopulver (entölt)
- 20 g Diät-Streusüße
- 4 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne, steif geschlagen

Himbeerbelag:

- 150 g Himbeeren
- 250 g Diät Himbeeryoghurt
- 20 g Diät-Streusüße
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Sahne, steif geschlagen

Dekoration:

- 200 g Sahne
- 1 EL Kakaopulver (entölt)
- 100 g Himbeeren

1. Eiweiße mit Eigelb und Streusüße schaumig schlagen. Mehl sieben, mit Backpulver, Mandeln und Mohn mischen und vorsichtig unterziehen.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen, glatt streichen und im vor-



geheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen. Dann Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen. Biskuit ca. 30 Min. auskühlen lassen.

3. Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Ring umlegen. Konfitüre glatt rühren und den Boden damit bestreichen.

4. Für den Schokobelag Quark mit 2 EL Kakaopulver und Streusüße verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unterrühren. Dann Schlagsahne unter die Quarkcreme ziehen.

5. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, große Tupfen auf

den Biskuit spritzen und restl. Kakaopulver darüber sieben. Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Dann für den Himbeerbelag Himbeeren pürieren, mit Joghurt und Streusüße verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unterrühren. Zum Schluss Schlagsahne unterheben.

7. Himbeercreme auf den Tupfen vorsichtig glatt streichen. Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

8. Schlag-

sahne mit

1 TL Kakaopulver steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Sahnetupfen auf die Torte spritzen. Mit restl. Kakaopulver bestäuben. Nach Wunsch mit Himbeeren dekorieren. Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

E 9 g, F 18 g, KH 24 g (1,9 BE)

Back-Tipp

Gelatine erst unter etwas Creme bzw. Füllung rühren, dann diese Mischung unter die restl. Creme ziehen. So wird die Gelatine gleichmäßig verteilt.

Rhabarber-Mandelkuchen

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 45 Min. • Pro Stück ca. 369 kcal



Zutaten für ca. 12 Stücke:

Belag:

- 750 g Rhabarber
- 100 g Diät-Streusüße
- 1/2 l Wasser

Teig:

- 200 g Butter
- 180 g Diät-Streusüße
- einige Tropfen Vanillearoma
- 6 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln, geschält und fein gemahlen
- 3 gestr. TL Backpulver

Außerdem:

- 100 g Diät-Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Mandelblättchen

1. Rhabarber putzen, waschen und würfeln. Mit Streusüße im Wasser ca. 5 Min. kochen lassen. Gut abtropfen lassen.

2. Butter mit Streusüße und Vanillearoma schaumig schlagen. Eigelbe einzeln unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben.

3. Mehl sieben, mit Mandeln und Backpulver mischen und unter den Teig ziehen.

4. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen, Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Aus der Form lösen und ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte setzen.

5. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Kuchen damit bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Konfitüre ganz trocknen lassen.

E 8 g, F 22 g, KH 40 g (3,2 BE)

Kleine Konditor-Kunstwerke: Feine Petits Fours

Himbeer-Petits-Fours

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 15 Min. • Wartezeit ca. 2 Std.

Zutaten für ca. 20 Stück:

Teig:

4 Eier, getrennt
50 g Zucker, 1 EL Wasser
1 Pck. Zitronenaroma, 1 Prise Salz
je 50 g Mehl und Speisestärke
50 g zerlassene Butter

Guss und Dekoration:

200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
rote Lebensmittelfarbe
20 g geschmolzene Kuvertüre
20 rote Zuckerperlen

Außerdem:

100 g Himbeerkonfitüre
2 EL Himbeergeist

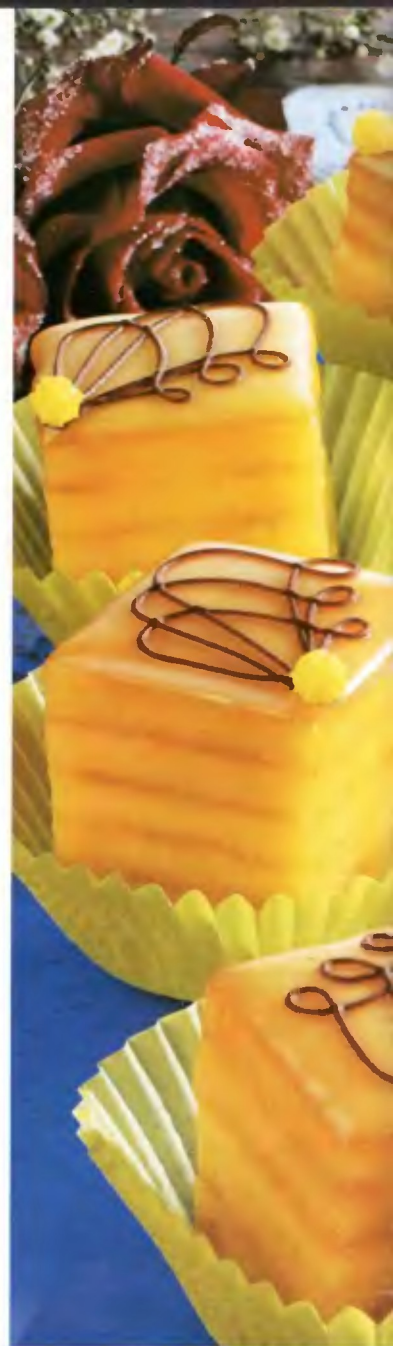
1. Eigelbe mit Zucker, Wasser und Aroma schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mehl mit Speisestärke mischen und mit der Butter unterziehen.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.

3. Himbeerkonfitüre mit Himbeergeist glatt rühren und den Biskuitboden damit bestreichen. Dann in sechs gleich große Platten schneiden und aufeinander legen. Mit einem Brett beschweren, ca. 1 Std. auskühlen lassen. Kuchenplatte in Quadrate schneiden.

4. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Petits Fours damit überziehen. Dann ca. 10 Min. trocknen lassen.

5. Zitronensaft mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben, mit Puderzucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Petits Fours damit überziehen und ca. 1 Std. trocknen lassen. Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Petits Fours mit der Kuvertüre verzieren. Zuckerperlen darauf setzen.



Rum-Marzipan-Petits

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 15 Min.

Zutaten für ca. 20 Stück:

Teig:

4 Eier, getrennt, 50 g Zucker
200 g Marzipanrohmasse
je 1 EL Wasser und Rum
1 Prise Salz, je 50 g Mehl und Speisestärke
6 cl Rum

Guss und Dekoration:

200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
20 g geschmolzene Kuvertüre
5 Belegkirschen, geviertelt
3 EL Zucker, 20 Silberperlen

Außerdem:

Puderzucker zum Ausrollen

1. Eigelbe mit Zucker, 50 g Marzipanrohmasse, Wasser und Rum schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Mehl sieben, mit Speisestärke mischen und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.

2. Restl. Marzipanrohmasse mit Rum verkneten, auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche in der Größe des Teiges ausrollen. Marzipan auf den Biskuit legen. Dann in sechs gleich große Platten schneiden und aufeinander legen. Mit einem Brett

Die Mini-Törtchen haben ihren großen Auftritt in bunten Papierförmchen. Auch als Mitbringsel sind sie eine süße Idee



Orangen-Petits-Fours

Zubereitungszeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 15 Min.
Wartezeit ca. 2 Std.

Zutaten für ca. 20 Stück:

Teig:

4 Eier, getrennt

50 g Zucker, 1 EL Wasser

je 1 Pck. Orangenaroma

1 Prise Salz, 70 g Mehl

30 g Mandeln, gemahlen

50 g zerlassene Butter

Guss und Dekoration:

200 g Aprikosenkonfitüre

Saft von 1 Zitrone

gelbe Lebensmittelfarbe

100 g Puderzucker

20 g geschmolzene Kuvertüre

20 gelbe Zuckerperlen

Außerdem:

100 g Orangenmarmelade

2 cl Orangenlikör

1. Eigelbe mit Zucker, Wasser, und Aroma schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Mehl sieben, mit den Mandeln mischen und unter die Masse heben. Dann Butter unterziehen.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.

3. Marmelade mit Likör verrühren und den Boden damit bestreichen.



Boden in sechs gleich große Platten schneiden und diese aufeinander legen. Mit einem Brett beschweren und ca. 1 Std. aus-



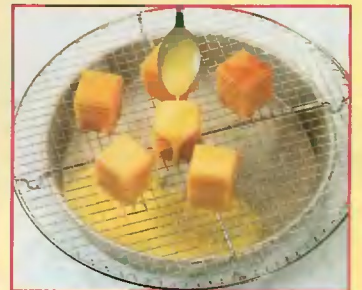
kühlen lassen. Kuchenplatte in Quadrate schneiden.



4. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Petits Fours damit überziehen. Dann ca. 10 Min. trocknen lassen.



5. Zitronensaft mit etwas gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Mit Puderzucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Petits Fours damit überziehen und ca. 1 Std.



trocknen lassen. Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Petits Fours mit der Kuvertüre verzieren. Zuckerperlen darauf setzen.



-Fours

Wartezeit ca. 3 Std.

beschweren, ca. 1 Std. auskühlen lassen. Kuchenplatte in Quadrate schneiden.

3. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Petits Fours damit überziehen. Dann ca. 10 Min. trocknen lassen.

4. Zitronensaft mit Puderzucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Petits Fours damit überziehen und ca. 1 Std. trocknen lassen. Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Petits Fours mit der Kuvertüre verzieren. Belegkirschen in Zucker wälzen und mit den Silberperlen auf die Petits Fours setzen.



Was unsere Großmütter schon liebten, begeistert
auch heute noch – Köstliches aus der
Backstube mit Streusel, Apfel oder Marzipan

Verführerisch wie eh und je:

Kuchen- Klassiker

Rheinischer Apfelkuchen

- Zubereitungszeit ca. 40 Min.
- Wartezeit ca. 50 Min.
- Backzeit ca. 35 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

200 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1/8 l lauwarme Milch

40 g zerlassene Butter

Füllung:

1 kg Äpfel, gewürfelt

50 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel
für die Form

1 Eigelb

25 ml Milch

1-2 EL Hagelzucker

150 g Aprikosenkonfitüre

1. Mehl mit Hefe, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Butter mit 1/8 l Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort in ca. 40 Min. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

3. Inzwischen Äpfel mit Zucker und Zitronensaft weich dünsten.

4. Teig kurz durchkneten, 2/3 davon ausrollen und in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Springform (26 cm Ø) legen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken. Mit Äpfeln belegen.

5. Restl. Teig ebenfalls ausrollen und Streifen ausradeln. Streifen als Gitter auf den Kuchen legen.

6. Milch mit dem Eigelb verrühren. Gitter damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und nochmals 10 Min. gehen lassen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Min. backen.

7. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Ganz auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Apfelschnitzen und gerösteten Mandelsplintern garniert servieren.

Back-Tipps

Spart Zeit: Verwenden Sie für die Füllung fertiges Apfelmus

• Kirschkompott sowie gedünstete Pflaumen oder Aprikosen eignen sich ebenfalls toll als Füllung. Teig vorher evtl. dünn mit zerbröselten Löffelbiskuits oder Zwieback bestreuen.



Käse-Streuselkuchen

Zubereitungszeit ca. 40 Min. • Kühlzeit ca. 1 Std. • Backzeit ca. 45 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

200 g Mehl, 1 Eigelb

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Butter

Füllung:

3 Eier, 1 Pck. Orangenaroma

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 kg Magerquark

1 Pck. Vanillepuddingpulver

300 g Sahne, steif geschlagen

Streusel:

200 g Mehl, 100 g Zucker

150 g Butter, in Flöckchen

Außerdem:

Fett für das Blech

1. Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Füllung Eier, Orangenaroma, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark und Puddingpulver zugeben. Schlag-sahne unterziehen.

3. Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und einen kleinen Rand hochdrücken. Quarkmasse darauf glatt streichen.

4. Für die Streusel alle Zutaten krümelig verkneten. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen.

5. Dann in Stücke schneiden, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit gehackten Pistazien, Puderzucker und Physalis garnieren.

Butterkuchen vom Blech

- Zubereitungszeit ca. 30 Min.
- Backzeit ca. 40 Min.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

450 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Magerquark, 100 ml Milch
100 ml Sonnenblumenöl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Belag:

100 g Rosinen
200 g Butter, in Flöckchen
100 g Mandelblättchen
1 EL Wasser, 100 g Zucker

Außerdem:

Fett und Mehl für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl mit Backpulver, Quark, Milch, Öl, 100 g Zucker, Vanillezucker und Rosinen verkneten.
2. Teig ausrollen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech legen. Einen kleinen Rand hochdrücken.
3. Rosinen auf den Teig streuen und einmal mit der Teigrolle darüber fahren. Butterflöckchen darauf setzen. Mandeln mit Wasser und Zucker mischen, darauf verteilen.



4. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Dann auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch mit Trauben garniert servieren.

Back-Tipps

- Gebäck aus Quark-Öl-Teig schmeckt frisch am besten, lässt sich aber auch einfrieren.
- Die Rosinen kann man schon unter den Teig kneten.

Gesundheitskuchen

- Zubereitungszeit ca. 45 Min.
- Backzeit ca. 30 Min.
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

5 Eier, 150 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Pck. Orangenaroma
je 100 g Mehl und Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
50 g Schokoraspel

Außerdem:

Fett und gemahlene Mandeln für die Form
50 g geschmolzene Schokolade

1. Eier mit Zucker, Vanillemark und Orangenaroma schaumig schlagen. Mehl sieben, mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig ziehen. Schokoraspel untermischen.
2. Teig in eine gefettete und mit Mandeln ausgestreute Kranzform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.
3. Kuchen aus der Form lösen und ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Schokolade in ein Pergamenttütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Schokolade in Linien über den Kuchen ziehen, dann trocknen lassen. Kuchen nach Wunsch mit Orangenscheiben und weißer Raspelschokolade garniert servieren.



Margaretenkuchen

- Zubereitungszeit ca. 35 Min.
- Backzeit ca. 50 Min
- Wartezeit ca. 1 Std.

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Teig:

120 g Marzipanrohmasse

175 g Zucker, 100 g Butter

6 Eier, getrennt, 1 EL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl, 120 g Speisestärke

Dekoration:

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Puderzucker

Saft von 1 Zitrone

Außerdem:

Fett für die Form

1. Für den Teig Marzipanrohmasse mit 100 g Zucker, Butter, Eigelben, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Eiweiße steif schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen. Dann unter die Eicreme ziehen. Mehl sieben, mit Speisestärke mischen und unterziehen.

3. Masse in eine gefettete Margaretenform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Min. backen.

4. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen. Auf eine Tortenplatte setzen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen.

5. Puderzucker mit soviel Zitronensaft verrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Kuchen damit überziehen. Guss trocknen lassen. Kuchen nach Wunsch mit Melisse, Mandelblättchen und Marzipanblümchen dekoriert servieren.

Back-Tipps

- Wer keine Margaretenform hat, kann den Kuchen auch in einer Gugelhupf-Form backen.
- Für die Marzipanblümchen 50 g Marzipanrohmasse mit 20 g Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und Blüten ausstechen. In die Mitte jeweils eine Zuckerperle setzen.
- Wer mag, streut noch 2 EL geröstete und zerkleinerte Mandelblättchen an den unteren Kuchenrand, solange der Guss noch feucht ist.

Die „Torten-Form“ der Firma Kaiser eignet sich perfekt für Margaretenkuchen. Sie hat einen Durchmesser von 26 cm, ist antihaft beschichtet und einfach zu reinigen. Preis 19,95 €.

Kuchen-Klassiker

